

# TOOS

RESTAURANT

MENU  
VAN DE CHEF  
HOTEL ARRANGEMENTEN





# MENU VAN DE CHEF

Geachte gast,

Vandaag kunt u genieten van een 3-gangenmenu samengesteld door onze chef-kok.

Alle gerechten op deze menukaart met een koksmuts 🍳 kunt u kiezen voor uw 3-gangendiner.

De gerechten zonder koksmuts kunt u tevens kiezen echter geldt hierbij een meerprijs welke achter het gerecht staat.

Wilt u het menu uitbreiden naar een 4-gangen diner? Dit is uiteraard mogelijk tegen een toeslag van 5.00. U heeft dan de mogelijkheid om een soep naar keuze van onze menukaart toe te voegen.

Voor eventuele vragen kunt u altijd bij onze collega's terecht.

Zij helpen u graag verder.

## ALLERGENEN INFORMATIE

Heeft u een allergie?

Meld dit ten allen tijde bij uw ober zodat onze keuken hier rekening mee kan houden.



VEGETARISCH  
MOGELIJK



VEGETARISCH



VALK  
CLASSIC

**VEGAN**

VEGANISTISCH

**VEGAN\***

VEGANISTISCH  
MOGELIJK

# Toos Favorieten

## Aperitief

### Goldengirl cocktail

Glamour in een flûte. Een frisse en lichte bubbel. Deze glittercocktail mag niet ontbreken tijdens een avondje uit. De goldengirl cocktail is daarom ook favoriet bij oma Toos als aperitiefjemet vrienden en familie 10.<sup>5</sup>

### Toos Rosé

Laat je zintuigen prikkelen met TOOS Rosé, een betoverende wijn uit de populaire wijnregio, de Provence. Deze bijzondere Rosé is gemaakt van verse druiven die 's nachts worden geplukt en direct worden geperst. Dit zorgt voor een frisse en fruitige smaak 6.<sup>5</sup>

## Voorgerecht

### Garnalencocktail

Verse Noorse garnalen met een touch van avocado, een vleugje citroen, cocktailsaus en peterselie afgetopt met een zacht kwartelei en licht zilte haring kaviaar 15

🍷 Toos suggestie Cecilia Beretta | Pinot Grigio | Italië + 7.<sup>25</sup>

## Hoofdgerecht

### Tournedos Rossini

Ossenhaas met eendenlever, zoete jus met een vleugje Madeira wijn, truffel, knapperige groene asperges, friszoete tomaten en aardappel 49

🍷 Toos suggestie Sonsierra | Rioja + Tempranillo | Spanje + 8

## Dessert

### Toos Favoriete Dessert

Een favoriet dessert van Toos met als basis heerlijke chocolade, zoete karamelsaus, zachte custard, mascarpone, koffie en Amaretto. Alle lievelingsingrediënten van oma Toos verwerkt in een heerlijk dessert 9.<sup>5</sup>

🍷 Toos suggestie Barros | Ruby Port | Portugal + 5.<sup>5</sup>

### Toos High Tea

Kom langs voor onze heerlijke Toos High Tea en geniet samen met vrienden of familie van heerlijke hartige en zoete hapjes. Proost samen op nieuwe herinneringen met een glas bubbels en laat je verwennen met een etagère vol lekkers. Volwassenen 29.<sup>5</sup> p.p. en voor kinderen 14.<sup>75</sup> p.p.

# STARTERS

## **Broodplankje**

Wit breekbrood gebakken in kruidenboter met zachte aioli en kruidige tapenade 8.<sup>25</sup>

## **Amuse met een glas bubbels**

Onze medewerkers vertellen u graag meer over de amuse van de dag 7.<sup>5</sup>

## SOEPEN

### **VEGAN\*** **Tomatensoep**

Verse tomatensoep met kruidige gehaktballetjes, room en een knapperige foccacia crouton met romige kruidenkaas

### **Gegratineerde uiensoep**

Gerookte uiensoep met knapperige gruyère toast

### **VEGAN\*** **Thaise pompoensoep**

Lichtpittige Thaise pompoensoep met chorizoworst en een gestoomd broodje

*Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!*

# VOORGERECHTEN

## **Gravad lax in rode biet**

Scandinavische, gemarineerde zalm met zure groene appel, knapperige croutons, kruidensla en een zachte kruidenmayonaise

## **Bruschetta**

Malse biefstukreepjes met gebakken paddenstoelen, pittige blauwe kaas, rucola en een zure balsamico reductie

## **Rode ui tarte tatin**

Een tarte tatin van rode ui, kruidige meibloem geitenkaas, rucola en knapperige pecannoten +4

## **VEGAN Gepofte prei**

Met zachte roomkaas, krokante hazelnoten en croutons, tuinkersen en truffelolie

## **Rundercarpaccio**

Mals vlees van Braziliaanse, graan gevoerde, runderen, gecombineerd met pittige Grana Padano kaas, kruidige rucola, knapperige pijnboompitten, frisoete tomaten en een zachte truffelmayonaise

## **Garnalencocktail**

Verse Noorse garnalen met een touch van avocado, een vleugje citroen, cocktailsaus, peterselie afgetopt meteen zacht kwartelei en licht zilte haring kaviaar +5

## SALADES

### \* **Salade geitenkaas**

Een gemengde salade met zachte geitenkaas, knapperig spek, geroosterde zoete aardappels, frisoete appels, uien, zoetzure tomaten en een honing-mosterddressing +6.<sup>5</sup>

### **Gemengde salade**

Een salademix met frisoete peer, gebrande hazelnoten, pittige blauwe kaas, bundelzwammen, frisse cherrytomaten, vijgen en een zoetzure balsamicodressing +6.<sup>5</sup>

### **Carpaccio salade**

Een gemengde salade met pittige Grana Padano kaas, zoute olijven, rode ui, knapperige pijnboompitten en een zoetzure balsamicodressing +6.<sup>5</sup>

*Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!*

# HOOFDGERECHTEN

## HUISKAMER GERECHT

Elke dag bereidt ons keukenteam de heerlijkste gerechten voor onze medewerkers. Deze gerechten zijn vaak nieuwe recepten voor een aankomende menukaart of gewoon lekker en eenvoudig. Regelmatig vragen gasten wat onze medewerkers eten, en dat noemen wij de 'Huiskamer'. Deze term bestaat al sinds onze beginjaren. Kunt u niet kiezen? Vraag onze medewerkers wat het Huiskamergerecht van vandaag is!

## VIS

### **Noordzee sliptong à la meunière**

3 Zachte Noordzee sliptongen gebakken in roomboter met ravigotesaus +10.<sup>5</sup>

### **Vangst van de dag**

Onze medewerkers vertellen u graag meer over de vangst van de dag

### **Sriracha gemarineerde skrei**

Met zachte maïs crème, gekleurde wortel en een smaakvolle gember beurre blanc

### **Zalm**

Noorse zalm met een licht kruidige tapenade van hazelnoot, rucola, geroosterde pastinaak en een fondant aardappel +10.<sup>5</sup>

## VLEES

### **Hachee van rund**

Zacht rundvlees met stoofpeer en romige aardappelmousseline

### **Varkenshaas**

Hollandse varkenshaas met zachte brie, seizoensgroenten en een volle portjus

### **Kogelbiefstuk**

Braziliaanse kogelbiefstuk met zachte pompoenmousseline, seizoensgroenten en een licht pikante pepersaus +4

### **Chateaubriand van ossenhaas**

Een malse chateaubriand van ossenhaas van 400 gram (voor 2 personen) met romige aardappelmousseline, seizoensgroenten, smaakvolle jus en een licht pikante pepersaus +11.<sup>5</sup> per persoon

*Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!*



### **Steak on a rock**

Ervaar een culinaire sensatie met onze Steak on a Rock! Geserveerd op een gloeiend hete lavasteen, verwarmd tot maar liefst 400 °C. Aan tafel bereidt u zelf uw steak precies zoals u die het lekkerst vindt, van rosé tot doorbakken. Geserveerd met drie soorten saus +11.<sup>5</sup>

### **Hertenbiefstuk**

Een malse hertenbiefstuk met een zachte mousseline van pompoen, gebakken paddenstoelen, zoete sjalotjes en een volle jus van Ruby Port +8.<sup>5</sup>

### **Shortrib**

Met een rucolastamppot, zoete sjalotjes en een volle rode wijnjus afgetopt met verse rozemarijn +10.<sup>5</sup>

### **Tagliatelle carbonara**

Tagliatelle met knapperige spekjes, rucola, Parmezaanse kaas en truffel

### **Black Angus burger**

Black Angus rundvlees met gesmolten cheddar, knapperige bacon, gebakken ei, friszoete tomaten, augurk, een uiennestje, zachte truffelmayonaise en little gem salade +3.<sup>5</sup>

### **Saté van kippendijen**

Kippendijen met zoetzure atjar, friet, kroepoek, pindasaus en knapperige gebakken uitjes

### **Tournedos Rossini**

Ossenhaas met eendenlever, zoete jus met een vleugje Madeira wijn, truffel, knapperige groene asperges, friszoete tomaten en aardappel +10.<sup>5</sup>

## VAN DER VALK SCHNITZELS

 **Naturel**  
Met citroen

 **Hoorn**  
Met gebakken champignons,  
ui en spek

 **Tex Mex**  
Met gesmolten cheddar,  
guacamole en tomatensalsa

## VEGETARISCH/VEGAN

### **Tagliatelle pesto**

Verse tagliatelle met pompoen, zachte geitenkaas en knapperige walnoten

### **VEGAN Katsu bowl**

Kokosrijst met vegan schnitzel, frisse komkommer, radijsjes en een licht pittige hoisinsaus +5.<sup>5</sup>

### **VEGAN Vegan burger**

Een plantaardige burger met vegan cheddar kaas, frisse tomaten, avocado, gemengde sla, gebakken ui en een zoete barbecuesaus

*Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!*

# BIJGERECHTEN

**Knapperige gebakken aardappelen**  
met mayonaise 4.<sup>5</sup>

**Friet met Parmezaanse kaas**  
en zachte truffelmayonaise 6

**Knapperige zoete aardappel friet**  
met zachte truffelmayonaise 5.<sup>5</sup>

**Kokosrijst**  
met knapperige bosui 4.<sup>5</sup>

**Seizoensgroenten** 4.<sup>5</sup>

*Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!*

# DESSERTS

## **Van der Valk coupe**

Een heerlijke coupe met een combinatie van crunchy cookie dough ijs, salted caramel roomijs, Oreo roomijs en een toef slagroom

## **VEGAN\* Sorbet**

Een coupe met zacht mango-, framboos- en sinaasappelsorbetijs, vers fruit en slagroom

## **VEGAN Verse fruitsalade**

Een fruitbowl met zoete stukjes cantaloupe meloen, frisse watermeloen, zoete druiven en stukjes ananas

## **Klassieke Dame blanche**

De Van der Valk Dame blanche, zoals u hem kent: drie bolletje vanille ijs, chocoladesaus en slagroom

## **Dame blanche 2.0**

Zacht vanille parfait, zoete chocoladesaus en slagroom. Handgemaakt met de beste ingrediënten, door onze lokale meester patissier uit Enkhuizen +6.<sup>5</sup>

## **VEGAN Crème brûlée**

Vanilleroom met een touch van Grand Marnier likeur en zacht mandarijn sorbetijs +3.<sup>5</sup>

## **Carrot cake**

Zachte wortel cake met een zoetzure vanille crème fraîche met zoete witte chocoladeschotsen en zacht kaneelroomijs +3.<sup>5</sup>

## **Selectie kazen**

Een smaakvol kaasplankje van Kaashuys Sweagh met zoete appelstroop, knapperige walnoten en vijgenbrood +5

## **Toos Favoriete Dessert**

Een favoriet dessert van Toos met als basis heerlijke chocolade, zoete karamelsaus, een zachte custard en boterzachte mascarpone in combinatie met een koffie met Amaretto. Alle lievelingsingrediënten van oma Toos verwerkt in een heerlijk dessert

*Vragen over allergenen? Dan kunt u bij een van onze collega's terecht!*

# OOK THUIS GENIETEN VAN TOOS ROSÉ!



*Liefs Toos*

Te bestellen via:  
[www.toos.nu](http://www.toos.nu)